

# Печь конвейерная Zanolli Synthesis 06 40 VE

## Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	от 15 до 40 см
Производительность	от 18 до 145 пицц в час
Температурный режим	320 °C
Мощность	7.9 кВт
Ширина	980 мм
Глубина	1300 мм
Высота	440 мм
Вес (без упаковки)	105 кг
Страна производства	Италия

## Описание

Конвейерная печь [Zanolli Synthesis 06/40 VE](#) используется для приготовления пиццы, запеченных на гриле овощей, фаст-фуда и выпечки на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.

Агрегат является частью первой линии запатентованных вентилируемых конвейерных печей. Устройство очень просто и удобно в использовании: достаточно подготовить продукты, установить необходимую температуру приготовления и задать скорость движения конвейера при помощи цифровой панели управления и поместить продукты на конвейерную ленту. Оператору не потребуется тратить время на контроль процесса приготовления - печь сама позаботится об этом, предотвратив подгорание помещенных в нее блюд. Конструкция прибора позволяет устанавливать печи друг на друга, тем самым экономя пространство кухни и делая его более функциональным.

## Дополнительные характеристики:

- Производительность:
  - Пицца Ø15 см (80 гр.): от 115 до 145 шт./час
  - Пицца Ø20 см (145 гр.): от 75 до 80 шт./час
  - Пицца Ø25 см (230 гр.): от 40 до 45 шт./час
  - Пицца Ø30 см (330 гр.): от 25 до 35 шт./час
  - Пицца Ø35 см (450 гр.): от 21 до 27 шт./час
  - Пицца Ø40 см (585 гр.): от 18 до 21 шт./час

## Время приготовления:

- Пицца Ø15 см (80 гр.): от 3,5 до 4 мин.
- Пицца Ø20 см (145 гр.): от 3,5 до 4 мин.
- Пицца Ø25 см (230 гр.): от 3,5 до 4 мин.
- Пицца Ø30 см (330 гр.): от 3,5 до 4,5 мин.
- Пицца Ø35 см (450 гр.): от 4 до 4,5 мин.
- Пицца Ø40 см (585 гр.): от 4 до 5 мин.
- Внутренний размер камеры: 400x580x95 мм
- Габариты подставки: 715x580x620 мм